

No: 1738 – Mahreç İşareti

BEYTÜŞŞEBAP BALI

Tescil Ettiren

BEYTÜŞŞEBAP İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1738
Tescil Tarihi	: 08.05.2025
Başvuru No	: C2023/000028
Başvuru Tarihi	: 23.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Beytüşşebap Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Elki Mahallesi 5. Cadde No: 29 Beytüşşebap ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili Beytüşşebap ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beytüşşebap Balı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beytüşşebap Balı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beytüşşebap Balı; Beytüşşebap ilçe sınırlarında 1700 m rakımdan 3000 m rakıma kadar ulaşan, yaklaşık 60 km uzunluğundaki bir vadide üretilen çiçek balıdır. Tüketicieye süzme veya petek bal olarak sunulur.

Beytüşşebap Balının rengi açık amberden koyu ambere kadar değişebilir. Petekli, karakovan ve süzme bal olarak üretilir. Beytüşşebap Balı; koyu kıvamdadır ve akışkanlığı devamlıdır. Üretimde, *Apis mellifera caucasica*, *Apis mellifera meda*, *Apis mellifera ligustica*, *Apis mellifera syrica* ırkları ile melezleri kullanılır.

Coğrafi sınır, dağlık bir topografyaya sahip olup dağlar arasında bir vadide kurulmuş tarihi bir şehirdir. Arı yetiştiriciliği yapılan bölgenin doğal bitki örtüsü ve zengin florasının yanı sıra yüksek rakıma ve temiz su kaynaklarına sahiptir. Serin bir iklime sahip olması ve yağışların yeterli olması da bitki çeşitliliğini ve sürekliliğini artırır. Ayrıca, endüstri ve sanayi şehirlerinden oldukça uzak mesafede bulunan bakir bir alana sahiptir. Bu durum bitki çeşitliliğinin devamını ve balın kalitesini doğrudan etkiler.

Kısa mesafelerde değişen yükselti ve yer şekilleri, iklim koşulları ve bitki örtüsünde çeşitliliğini artırmıştır. Yaylaların yüksekliği 1700 - 3000 m arasında olduğundan yaz dönemi serin ve çiçeklenme süresi fazladır. Coğrafi sınırın bu yapısı, arıcılık faaliyetleri açısından Mayıs - Eylül ayları arasında arıcılık için ideal konaklama imkânı sunar. Ayrıca yıllık yağış miktarı ve güneşli geçen gün sayısının fazla olması, coğrafi sınırın florasını zengin kılar.

Coğrafi sınırda bal üretim sezonundaki rüzgârlar kuzeyden güneye doğru eser. Bu rüzgârlar üretim mevsimini serin tutarak balda HMF değerinin düşük kalmasını sağlar. Beytüşşebap ilçesi, topografik yapısı ve konumu sayesinde mikroklima bölgesi özelliğine sahiptir. Bu durum bitki florasının yayılımını ve flora fenolojik dönemlerinin uzun süreli olmasını sağlayarak nektar ve bala olumlu yansır.

Beytüşşebap Balının melissopalinolojik olarak yapısında; kantaron (*Hypericum* sp.), maydanozgiller (*Apiaceae*), sığır kuyruğu (*Verbascum* sp.) ve uyuz otu (*Scabiosa* sp.) taksonlarından en az biri bulunur. *Castanea sativa* ve *Rhododendron ponticum* bitki çiçeği polenleri bulunmaz.

Beytüşşebap Balının Fizikokimyasal Özellikleri

Özellik	En az	En çok
Hidroksimetilfurfural (HMF) (mg/kg ⁻¹)	0,645	8,838
Diastaz sayısı (DN)	16,20	37,34
Nem (%)	14,40	14,80

Prolin miktarı (mg/kg ⁻¹)	407,10	1.175,42
Serbest asitlik (meq/kg ⁻¹)	17,25	26,25
Elektriksel iletkenlik (mS/cm ⁻¹)	0,175	0,317
Balda protein ve bal $\delta^{13}\text{C}$ değerlerinden hesaplanan C ₄ şekerleri oranı (%)	0	1,26
Balda protein ($\delta^{13}\text{C}_{\text{protein}}$) ve bal($\delta^{13}\text{C}_{\text{bal}}$) $\delta^{13}\text{C}$ değerleri arasındaki fark	-0,201	0,41
Bal $\delta^{13}\text{C}$ değeri ($\delta^{13}\text{C}_{\text{bal}}$)	-26,422	-25,637
Sakkaroz (%)	0,01	0,49
Fruktoz + Glikoz (%)	73,077	78,135
Fruktoz / Glikoz (%)	1,18	1,34
Maltoz (%)	2,74	3,62
Suda çözünmeyen katı madde (%)	0,001	0,05

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Balı, Beytüşşebap ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Genel Hazırlık İşlemleri:

Beytüşşebap ilçesinde arıcılık faaliyetleri, yerleşik arıcılığın yanı sıra büyük oranda gezginci arıcılık şeklinde yapılır. Arıcılık faaliyetlerine mart ayı başında, arı kolonilerinin kış çıkışı ilk bakımı ve beslemesi ile ana arı kontrolü yapılarak başlanır. Bu hazırlık, mayıs ayı ortalarına kadar devam eder. Nektar akışı verimliliğine göre mayıs ayında coğrafi sınır içinde arıların yeri değiştirilebilir. Bu değişim, üretim döneminde düzensiz yığılma olmamasına dikkat edilerek, Tarım ve Orman Bakanlığı Arıcılık Kayıt Sistemi kapsamında ve Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Beytüşşebap İli Arıcılar Birliği Koordinasyonunda yapılır.

Arıların yerlerinin değiştirilmesi, daha çok yüksekliğe ve flora yapısına bağlıdır. Arılar doğal su kaynaklarına yakın, nektar ve polen akışının bol olduğu alanlara doğru taşınırlar. Beytüşşebap'ta genellikle ana nektar akımı mayıs ayı ortalarında başlayıp eylül ayı ortasına kadar devam eder. Bu alanlarda, bal hasadından sonra da arı kolonilerinde ana arı kontrolü ve olası arı hastalıkları ve zararlılarına karşı Tarım ve Orman Bakanlığının izin verdiği yöntemler kullanılarak mücadele edilir. Bu mücadelede kullanılan ilaçların ruhsatlı olması ve prospektüslerine uygun olarak kullanılması gerekir. Koloniler ana arı kontrolü ve olası hastalık ve zararlı mücadelesi sonrası hava sıcaklığının düşmesiyle beraber hasat sonrası bakım ve besleme amacıyla daha düşük rakımlı alanlara taşınır.

Kışlatma sonrasında genellikle şubat ayı sonlarına doğru hava sıcaklığı ortalama +14 °C'yi bulduktan sonra ilk bakımlar yapılır ve nisan ayı sonu mayıs ayı başında içerisinde kovanlar coğrafi sınıra taşınır. Güçlenen bal arıları; ana arı yenileme, neslinin devamını sağlama, ana arının yumurtlaması ve kendi ihtiyaçları için bal depo etme alanı sağlamak amacıyla doğal olarak oğul verirler. Bu işlem arıların ana nektar akımı dönemi girişine rastladığı için modern arıcılıkta verimliliği olumsuz etkileyen bir durumdur. Yeterince güçlenen arı kolonileri arı sayısını artırmak isteyeceği için ana nektar akımı dönemi öncesinde bölmeler eklenerek kontrollü olarak arı sayısı artırılmaktadır. Mayıs ayında bu amaçla arı popülasyonunun gelişimi düzenlenir ve kovanlar yüksek rakımlı yaylalara çıkarılır. Arı kovanları, yerleşim yerlerine uzak, su kaynaklarına yakın ve hafif eğimli yamaçlara yerleştirilir. Gezginci arıcılıkta, kışlatılan bölgede coğrafi sınıra getirilen kovan ve çerçevelerde, başka bölgeye ait bal olmaması gerekir.

Arıların Kışlatılması ve Kovan Temizliği:

Sonbaharda kovanda biriken propolisler, kovanın ısı kararlılığını koruduğu için temizlenmez. Propolis temizliği bahar aylarında arılar doğaya çıktığında yapılır. Arılar, kapalı alan ve dışarıda olmak üzere iki şekilde kışlatılır.

Kapalı Alanlarda Kışlatma:

Arıları kışlatmak için ışık, ses, nem ve sıcaklık bakımından iyi izole edilmiş özel kapalı alanlar oluşturulur. Kışlatma alanında hava sirkülasyonu olmamalıdır. Kışlatma odaları kerpiçten veya ısı değişiminden etkilenmeyen, karanlık, sessiz ve havalandırılabilir şekilde inşa edilir. Bu odalarda su donmaz ve iç sıcaklığı 10 °C'yi geçmez. İklimle bağlı olarak oda sıcaklığı 10 °C'yi aşarsa, kapısı açılarak serinletilir.

Arılar genellikle aralık ayı başında kışlatmaya alınırken kovanlar, duvarlara fazla yaklaştırılmadan, zeminden 25 - 30 cm yükseklikteki sehpa­ların üzerlerine yerleştirilir. Üst üste en fazla 3 sıra kovan konur. Kovan dizilimi; zayıf koloniler ortada, güçlü koloniler ise altta olacak şekilde yapılır. Kovan tabanında nem nedeniyle su birikmemesi için kovanlar, öne doğru yaklaşık %5 eğimli olacak şekilde yerleştirilir.

Dışarıda Kışlatma:

Bu yöntemde kovanlar, doğal şartlara bırakılır. Kovanlar yan yana, zeminden 20 - 30 cm yükseklikteki sehpa­ların üzerlerine yerleştirilir. Arı uçuş delikleri yarısına kadar kapatılır. Uygun havalandırma koşulları sağlanarak, arıların zarar görmemesi için kovanların üstüne bez, kilim veya naylon örtülerek ısı izolasyonu sağlanır. Kışın kar altında kalan ve soğuklara dayanabilen güçlü koloniler bahara ulaşır.

Arıların Bakımı ve Beslenmesi:

Bal hasadında, kovanın kuluçkalık alanında arıların kışın beslenmesi ve kışı rahat geçirmesi için, genellikle 10 çerçeveli bir arı kolonisinde, ortalama olarak 10 kg bal bırakılmalıdır. Ayrıca hava şartlarına bağlı olarak kış mevsiminin uzaması ihtimaline karşı sonbaharda tedbiren akşamüzeri beslemesi yapılır.

Besleme, iklim şartlarına bağlı olarak yapılır. Hava sıcaklığı 20 °C ve üzeri ise, şeker/su oranı 2/1 veya 1/1 olacak şekilde hazırlanan şeker şurubu verilir. 14 °C'nin altında ise, doğal olarak hazırlanan bal, polen, yağsız süt tozu veya soya unu ile pudra şekeri karışımından hazırlanan arı keki ve Beytüşşebap Balı hasadından kalan ballar ile yapılır. Yapılan bu işlem arıların beslenmesi ve hayatta kalabilmesi için olup bal üretiminde kullanılmaz.

Arıların nektar toplamaya başladığı Mayıs ayı ortalarından Ağustos ayı sonuna kadar olan dönemde kesinlikle destek beslemesi yapılmaz. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ilaç veya herhangi bir kimyasal uygulanmaz. Nektar toplama süresince su kaynağının uzak olması durumunda arı kovanlarının önüne, geniş bir kap içinde, sirkülasyonun olabileceği bir şekilde içilebilir temiz su konularak arıların su ihtiyacı karşılanır.

Sağım, Hasat, Paketleme ve Depolama:

Coğrafi sınırdan 20 gün kesintisiz nektar elde edilebilecek flora mevcut olup nektar akışı en fazla Haziran - Temmuz aylarında olur. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ihtiyaca göre ballıklara balmumu çerçeveleri yerleştirilir. Bal hasadı polen ve nektar akışının sona ermesiyle (genellikle Ağustos sonu veya Eylül başı) hasada başlanır. Beytüşşebap Balının üretimi, Mayıs ayında başlar ve Eylül ayının ortalarına kadar devam eder. Nektar akışına bağlı olarak sağım Eylül ayının ortalarına kadar yapılabilir ve yılda bir kez bal hasadı yapılır.

Hasat zamanı ballar, arı kovanının ballık kısmından alınır; kuluçkalık bölümünden alınmaz. Hasat, günün sıcak saatlerinde yapılmaz. Alınan petekli ballar, hasat çadırına taşınır ve sır tabakaları, sır tarağı ile sıyrılır. Sağım makinasında süzildükten sonra, uygun bal kaplarında biriktirilir. Büyük partiküllerin çökmesi ve kabarcıkların ayrıştırılması için 1 - 3 gün bekletilir. Homojen görünüm kazanan ballar; gıda ile temasa uygun kaplara doldurulur, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 4 - 20 °C olan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde depolanır. Hasat edilen ballarda, polen içeriğini değiştirecek şekilde filtreleme yapılmaz.

Petekli ve kara kovan balların hasadında ise arı kovanının ballık kısmından alınan çerçeveler, çerçeveli hali korunacak şekilde gıda ile temasa uygun ambalaj malzemeleriyle paketlenir, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 20 °C'yi aşmayan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilir. Satışa sunulacak olan ballar, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 20 °C'yi aşmayan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde depolanır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Coğrafi sınırdan köklü bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Balı, Beytüşşebap ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beytüşşebap Balının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Şırnak Bal Üreticileri Birliği ve Beytüşşebap Halk Eğitimi Merkezinden arıcılık hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere konusunda uzman en az üç kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim mercii yılda en az bir defa düzenli olarak ayrıca şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir.

Denetimlerde aşağıda belirtilen hususlar denetlenir;

- Beytüşşebap Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Kantaron (*Hypericum* sp.), maydanozgiller (*Apiaceae*), sığır kuyruğı (*Verbascum* sp.) ve uyuz otu (*Scabiosa* sp.) taksonlarından en az birinin bulunması ile *Castanea sativa* ve *Rhododendron ponticum* bitki çiçeğı polenleri bulunmaması,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluğu,
- Beytüşşebap Balı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu,
- İhtilafli bir durum söz konusu olması halinde Beytüşşebap Balının fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.